Foodtastic

MEDIA KIT

EVA FISCHER

DIE BLOGGERIN

Hallo, ich bin Eva, 29 Jahre alt und blogge seit Dezember 2013. Bis März 2015 habe ich drei Jahre für das Unternehmen KochAbo täglich neue Rezepte kreiert, diese probegekocht und natürlich auch verkostet. Was gibt's Schöneres!

Da ich ausgebildeter Ernährungsvorsorge-Coach bin, gibt's auf meinem Blog immer wieder wissenswerte Facts über Ernährung und gesundes Essen. Zudem habe ich 2013 eine einjährige Fotografie Ausbildung absolviert und bin nun professionelle Food Fotografin und Stylistin.

Im Oktober 2014 habe ich den **AMA Food Blog Award** in der Kategorie Newcomer 2014 gewonnen – eine Auszeichnung, die mich sehr ehrt.

Meine Liebe zum Essen hat wohl mit dem Backen in Teen-agerjahren begonnen. Die Liebe zum Kochen ist dann erst später gekommen.

Das Interesse für Ernährung und Lebensmittel wurde wichtig, als bei mir mit 21 Jahren Zöliakie, also eine Glutenunverträglichkeit, diagnostiziert wurde. So wechselte ich dann auch meine Studienrichtung und absolvierte meinen Master im Fach Gesundheitsmanagement.

www.foodtastic.at

DER BLOG

Ich blogge nun seit 5. Dezember 2013 auf **foodtastic.at**. Da ich eine kleine Perfektionistin und ein sehr visueller Typ bin und mir viel an schönem Design liegt, ist mir das natürlich auch für meinen Blog wichtig. **Der USP meines Blogs ist das Thema glutenfreie Rezepte**, wobei ich aber nicht nur Menschen mit einer Glutenuverträglichkeit abhole, sondern auch Alternativen für jeden anbiete!

Es gibt sehr viele köstliche – von Natur aus glutenfreie – Lebensmittel, die sich für alle eignen, lecker schmecken und sehr gesund sind. Auf meinem Blog sind hauptsächlich vegetarische Rezepte. Dazu gibt's aber auch das eine oder andere Fisch- oder Fleischgericht oder vegane Rezept. Ich lege sehr viel Wert auf die Qualität der Informationen, kreative und neuartige Rezepte und ansprechende Fotoserien.

ANGEBOTENE LEISTUNGEN

Food Illustrationen, Kreative Ideen

Rezeptekreation und Testkochen

Foodphotography & Food Styling, Workshops

ERNÄHRUNGSCONTENT UND -BERATUNG

WERBEN AUF FOODTASTIC (WO, WIE?)

Folgende Werbemöglichkeiten biete ich für Ihr Unternehmen auf meinem Blog an.
 Natürlich muss das Produkt thematisch zum Inhalt und dem Auftritt von foodtastic passen.
 Mögliche Formen der Werbungschaltung auf foodtastic.at wären folgende:

- **Sidebar-Banner** (z.B. Skyscraper Ad oder Content-Ad)
- **Produktintegration** (Produktsampling und Präsentation des Produktes innerhalb eines Blogbeitrages)

zu Produktintegration: Sie schicken mir Ihr Produkt vorab kostenlos und ich erstelle einen passenden Blogeintrag dazu: meist ein Rezept mit einer Fotostrecke von 10-15 Bildern. Natürlich mit Verlinkung auf sämtlichen Social Media Kanälen wie Facebook, Instagram und Pinterest.

Bezüglich der Preise kontaktieren Sie mich bitte direkt, da diese je nach Werbungsart, Umfang und Produkt stark schwanken können. Natürlich möchte ich junge Unternehmen, Start-ups und Förderungen für einen guten Zweck unterstützen und mache gerne ein faires Angebot.

Die Rechnung erhalten sie in PDF-Form per E-Mail. Der in Rechnung gestellte Betrag kann per Überweisung erstattet werden.

SOCIAL MEDIA

Facebook Likes: 4.280+

Instagram Follower: 1350+

Stand 05/2015

ZUGRIFFE

Zielgruppe: ♂ 54,15%, ♀ 45,85 %

Alter: 18-54 Jahre

Seitenaufrufe am Tag: 800-3000

Unique Visitors am Tag: 500-1000

Seitenaufrufe im Monat: ca. 30.000

Unique Visitors im Monat: 11.000

PRESSE (SELECTION)

Kochblog: foodtastic + 3 Rezepte
 am 07.02.2014, 9:11
 Gestatten: Das ist Eva. Und ihr Food-Blog "foodtastic". Wir lieben ihn - wegen der glutenfreien Rezepte und kulinarischen Reisen. Uns hat sie 3 Rezepte verraten (mhm).

About foodtastic
 Vor etwa 2 Monaten gründete die gebürtige Vorarlbergerin (die lebt) Eva Fischer den Food-Blog "foodtastic". Zu finden sind auf Rezepten, sondern auch kulinarische Berichte ihrer Reisen und fe Thema "Ernährung". Durch das Gesundheitsmanagement-Studi Ausbildung zum Ernährungswissenschaftler, wie natürlich auch die Liebe zu wohl dazu prädestiniert Food-Bloggerin zu werden.

Was uns am besten gefällt an "foodtastic": Der Schwerpunkt des glutenfreien Rezepten!

Hier findet ihr nun 3 tolle Rezepte von Eva's Blog "foodtastic" - V Nachkochen!

Mit deinen Freundinnen teilen

Woman, Februar 2014

vorarlberg ORF.at Bregenz: 8,3 °C Radio Vorarlberg

Fernsehen TV/Rede Radio Debats Österreich Radio IPTV Sport News ORF.at im Überblick

Vorarlbergerin mit Foodblog erfolgreich

Die in Wien lebende Vorarlbergerin Eva Fischer betreibt einen Foodblog, in dem sie ihre eigenen Rezepte präsentiert. Die 28-jährige Ernährungswissenschaftlerin hat mit „foodtastic“ sogar schon mehrere Preise gewonnen.

Sendehinweis:
 „Vorarlberg heute“, 29.12.2014

Zu finden ist auf „foodtastic“ zum Beispiel ein Linsen-Süßkartoffel-Curry, ein Mohn-Äpfelkuchen oder ein Hirsebrat mit karamellisierten Birnen. Diese Fischer Bloggerin zum Thema Essen geworden ist, war kein Zufall. Vor ein paar Jahren wurde bei ihr eine Zöliakie, aber eine Gluten-Unverträglichkeit, diagnostiziert. Ernährung wurde damit zu einem wichtigen Thema. Weil Fischer außerdem auch gerne dekoriert, fotografiert und Texte schreibt, war ein eigener Foodblog die logische Konsequenz.

Dorftrag von Kerstin Polzer, Markus Böhner und Ingo Hammeyer. Sie sehen Eva Fischer.

ORF, Dezember 2014

Essen macht glücklich Kochen auch

Wir wissen alle, dass Essen ein großer Teil unseres Lebens ist. Aber auch glücklich machen. Eva Fischer ist ein Beispiel. Auf ihrem Blog „foodtastic“ teilt sie ihre eigenen Rezepte und Geschichten mit. Sie ist eine Ernährungswissenschaftlerin und hat eine Zöliakie. Essen ist für sie ein Thema, das sie sehr interessiert. Sie schreibt über ihre Erfahrungen und Tipps, wie man glutenfrei kochen kann. Sie ist eine sehr beliebte Bloggerin und hat viele Fans. Sie ist auch eine sehr gute Köchin und hat viele tolle Rezepte entwickelt. Sie ist eine sehr inspirierende Person und ihre Blog ist ein Muss für alle, die sich für gesunde Ernährung interessieren.

Sutterlüty Magazin, 2015

ES IST LÄNDLE-APFEL ZEIT!
 100 % der Vorarlberger Äpfel im Handel wird bei SPAR vermarktet.

HAUSMITTEL
 Ein Apfel von dem Schlafengehen verhindert Schlafstörungen. Ein Apfel am Morgen hilft beim Wachen.

VITAMINBOMBE
 In einem Apfel stecken je nach Sorte bis zu 60 Milligramm Vitamin C. Das entspricht etwa zwei Dritteln des Tagesbedarfes erwachsener Menschen. Der Apfel trägt deshalb besonders zur Stärkung des Immunsystems bei.

Natürliche Zahnbürste
 Im Apfel hat mit einem fruchtigen Säuregehalt und Mineralien von dem reinen Apfel für die Zahne und Mundraum eine der stärksten zahnstärkenden Eigenschaften.

LÄNDLE-APFEL-LEBENSANTEN
 2014 Vorarlberg hat sich über 100 Jahre als anerkannter Lebensantenne des Landes. Die Äpfel, die wir essen, sind 17 Prozent leichter als Äpfel von 1900. Das ist ein Zeichen für die hervorragende Qualität Vorarlberger Äpfel und beweis für hohe Nachfrage der Kunden. Die Äpfel sind also ein Zeichen für die Qualität der Vorarlberger Äpfel.

Richtige Lagerung!
 Äpfel werden während der Lagerung mit einem natürlichen Wachsschutz versehen. Dieser Schutz ist notwendig, um die Äpfel vor Schimmel und Bakterien zu schützen. Die Äpfel sollten in einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden. Die Äpfel sollten nicht in Plastiktüten gelagert werden, da dies zu Feuchtigkeit führt, was wiederum zu Schimmelbildung führt.

Apfel-Chutney
 Perfekt zu Brot, Nudelgerichten & Grillfleisch

Zutaten
 1/2 kg SPAR Ländle Apfel
 2 Stk. rote Zwiebeln
 1 rote Paprikaschote
 2-3 rote scharfe Chilischoten
 130 ml Rotweinessig
 150 g brauner Zucker
 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
 1 Lorbeerblatt
 1/2 TL schwarze Senfsamen
 je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zimt
 1/2 TL Ingwer gerieben
 1 EL Öl

Zubereitung
 Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Paprikaschoten fein hacken. Chilis mit Kernen fein hacken.
 Zwiebeln in Öl glasig anbraten und ein Drittel des Zuckers zugeben, darin karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und die Äpfelwürfel befeuchten. Dann die restlichen Zutaten zugeben und alles bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunde kochen lassen, bis die Masse eine dichte Konsistenz aufweist. Mit dem Pfeffernat etwa die Hälfte der Masse fein pürieren, den Rest ganz lassen, durchsieben. Nach Herd in Gläser füllen und auf den Kopf stellen.

Spar Heimat

VORARLBERG ONLINE VOLAT Dorshorn News Sport Services Freizeit Job Intern Auto Anzeigen

Werbung Neugierig, wer zu Ihnen passt? PARSHIP.at

Hohe Auszeichnung für Eva Fischer

Die 28-jährige Vorarlbergerin Eva Fischer wurde für den AMA-Foodblog-Award nominiert und schafft es von 112 Einreichungen unter die Top-6.

kompetenz im Fokus
 Die 28-jährige Eva Fischer wurde für den Titel „Kompetenz im Fokus“ für die Vorarlbergerin nominiert. Sie ist eine sehr beliebte Bloggerin und hat viele Fans. Sie ist auch eine sehr gute Köchin und hat viele tolle Rezepte entwickelt. Sie ist eine sehr inspirierende Person und ihre Blog ist ein Muss für alle, die sich für gesunde Ernährung interessieren.

Arbeitsweg in Feldkirch für die TB

Vol.at, September 2014

VIDEOS

Eigene Video-Produktion mit Marie-Thérèse Zumtobel

SONNENTOR Orangen Avocado Salat

1.548

Köchin in KURZ-Rezeptvideos für Merkur

SONNENTOR Pancakes mit Chai Küsschen

Köchin in KURZ-Rezeptvideos für SONNENTOR

The Foodie List for TRIOORANGE & National Geographic

Eva Fischer, Food-Blogger
WATCHADO

whatchado

SPEAKER / MENTORING

Food Photography & Styling Workshop, Fashion Camp 2015
<http://fashioncampvienna.com/2015/03/19/workshop-food-photography-styling-mit-eva-fischer/>

Speaker bei Marketing Natives "Junge Marketer", Februar 2015
<http://marketingnatives.at/introducing-eva-fischer/>

Mentor bei Entrepreneurship Avenue, Mai 2015
<http://www.entrepreneurshipavenue.com/#!speakers/c1y1p>

Präsentation zu Food Photography & Styling,
Food Camp 2014
<http://bowsessed.com/food-camp-2014/#more-3957>

FOOD PHOTOGRAPHY & STYLING

Suppito's Kochbuch 5 Jahreszeiten

KONTAKT

Eva Fischer, M.A.

Food Fotografin, Stylistin & Bloggerin

+43 660 49 44820

eva@foodtastic.at

← Schreib mir

www.foodtastic.at

www.facebook.com/foodtastic.at

www.pinterest.com/itisfoodtastic

[instagram.com/itsfoodtastic](https://www.instagram.com/itsfoodtastic)

twitter.com/its_foodtastic

Du kennst Foodtastic aus: